



Geröstete Käseknödel mit Salat

Zubereitung:

Die Käseknödel in 2lt Salzwasser 10 Minuten kochen lassen sofort aus dem Wasser nehmen und erkalten lassen.

Den grünen Salat waschen in mundgerechte Stücke schneiden, die Gurke, die Tomate und die gelbe Paprika ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden.

Die erkalteten Käseknödel in ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl auf beiden Seiten anbraten.

Die geschnittenen Salate auf einen flachen Teller anrichten mit Salz, Pfeffer, Essig und Olivenöl würzen.

Zum Schluss die gebratenen Käseknödelscheiben dazugeben und servieren.

🕒 30 Min.

👤 2 Pers.

Zutaten:

4 Käseknödel

grünen Salat

1 Tomate

½ Gurke

½ gelbe Paprika